Manual de Instruções

Banho-Maria Elétrico

o futuro chegou à cozinha

refrigeração | cocção | linha modular | exposição | distribuição | apoio

Obrigado por ter adquirido Equipamentos ELVI

É com satisfação que entregamos em suas mãos o **Manual de Instruções** contendo algumas dicas para a utilização adequada dos equipamentos ***ELVI***.

Cada vez mais estamos empenhados para que a sua empresa tenha plena satisfação na operação de nossos produtos.

Esperamos sanar todas suas dúvidas e nos colocamos a disposição para outros esclarecimentos.

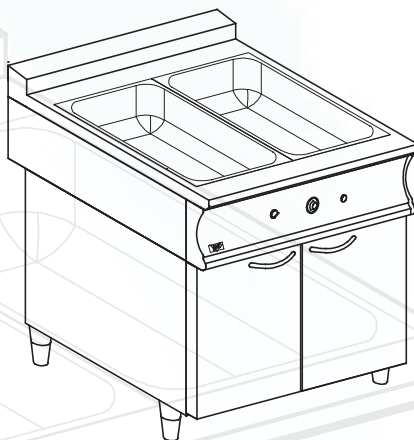
Boa leitura!

Índice

Banho-Maria Elétrico ELVI

01. CARACTERÍSTICAS GERAIS

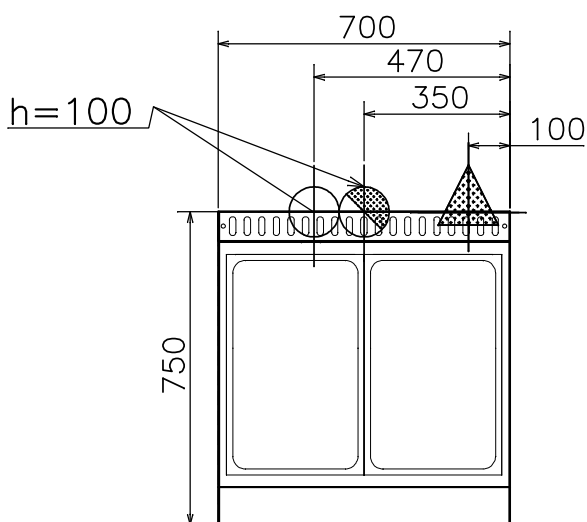
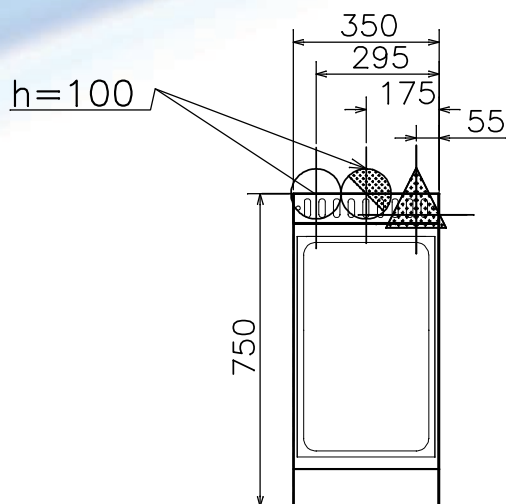
1.1 Características Construtivas

Modelo: Linha Callejo
Material: Aço Inoxidável
Acabamento: Polido Fosco
Consumo Elétrico: 2000 W a 4000 W
Tensão: 220 V – Mono/Bifásico

1.2 Descrição

BANHO-MARIA ELÉTRICO ELVI ideal para manter a temperatura de alimentos já preparados em níveis que evitem a proliferação de bactérias.

Sua forma construtiva foi desenvolvida em:

- Gabinete inferior com portas de abrir confeccionado em aço inoxidável.
- Sua solda em atmosfera de argônio, não aparente, com perfeito esmerilhamento e polimento dos excessos.
- Aquecimento através de resistência de imersão, posicionada dentro do recipiente.
- Registro de entrada de água.
- Dreno de escoamento para abastecimento e limpeza do recipiente de água.
- Termostato mecânico escalonado de 20 a 120°C para controle de temperatura.
- Fundo perfurado removível para apoio de vasilhas ou panelas.
- Pés com sapatas niveladoras em polipropileno na cor preta.

02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO

03. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO

A) Determinar o local da instalação conforme layout.
B) Seguir corretamente a planta de pontos.
C) Nivelar o equipamento evitando balanço e vibração.
D) Não usar o banho-maria sem ligar o fio terra.
E) Colocar água no banho-maria e ligá-lo 1:30 hora antes de iniciar a utilização.
F) Nunca colocar produtos com temperatura inferior a 65°C.
G) A resistência deverá estar sempre imersa na água. Caso seja ligada sem água, a mesma queimará.
H) A água utilizada deverá ser de boa qualidade, não ácida.

ATENÇÃO:

Na tomada: verificar a tensão em que o equipamento será ligado e se todos os fios estão conectados aos plugs.
Nas instalações: verificar se há energia no prédio, pois na falta de energia o equipamento deverá ser retirado da tomada.

04. MODO DE USO

A) Abrir primeiramente o registro de água. O nível deverá ser de aproximadamente, 3 cm acima da resistência.
B) Colocar o termostato em 100°C.
C) Aguardar aproximadamente 1:30 h.
D) Colocar o produto.
E) Após o uso, desligar o termostato.

05. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA

A) Para limpeza, o equipamento deverá estar desligado e frio.
B) Nunca deixar nenhum tipo de utensílio, panelas, bem como panos em cima do equipamento.

06. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO

A) Para escoamento da água é preciso abrir o dreno.
B) A água deverá ser trocada conforme necessidade de uso.
C) É recomendável não derramar líquidos e resíduos de comida na água, para evitar contaminação.

07. LIMPEZA

A) A limpeza do equipamento só poderá ser iniciada após 40 minutos do término da operação.
B) Eliminar todos os resíduos superficiais e gorduras que possam existir sobre o equipamento, preferencialmente lavando-o com água morna.
C) Limpar somente com detergente neutro e esponja de espuma, enxaguar em abundância e secar bem com pano limpo.
D) Não utilizar soda cáustica, palha de aço, facas, espátulas ou outros objetos que possam prejudicar o polimento do aço inoxidável.
E) Executar o enxágüe do equipamento com água limpa devendo evitar os jatos de água.
F) Não jogar água diretamente nos comandos.

08. DIAGNÓSTICOS DE DEFEITOS

8.1 O equipamento não aquece?

Causa	*Soluções*
Plug desligado	Ligar o plug
Tomada desligado	Ligar o termostato
Falta de Energia	Verificar de há energia na tomada

Ao solicitar nossos serviços de Assistência Técnica, favor observar:

1) Verifique cuidadosamente este Manual de Instruções e Termo de Garantia.
2) Qualquer dúvida, ligue para nosso *Serviço de Atendimento Técnico* que fornecerá mais informações ou sanar problemas via telefone; Assim, agilizamos nosso atendimento, bem como, evitamos despesas de sua parte com uma visita à sua empresa. Caso não sejam cumpridas as recomendações deste, será cobrado taxa de visita vigente.

Assistência Técnica: (11) 2181-3999